



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

Güllacı:

10 tane güllaç yaprağı

3 bardak süt

2 bardak toz şeker

2 bardak süt

Muhallebisi:

1/2 kahve fincanı pirinç unu

1/2 bardak tuzsuz iç antepfıstığı

1/2 bardak su

1/2 kahve kaşığı tuz

Malzemesinden güllacın muhallebisi yapılır ve soğuduktan sonra 10 eşit parçaya ayrılır. Sonra bir tencerede süt kaynatılır ve içine toz şekeri konularak karıştırılmak suretiyle şeker iyice eritildikten sonra süt soğumaya bırakılır. Süt soğuyunca büyük ve yuvarlak bir tepsiye boşaltılır ve buna güllâç yaprakları teker teker batırılır, iyice yumuşayınca kadar sütte yatırılır.

Sonra güllâç yapraklarının dört ucu üste kıvrılmak suretiyle iki kat haline getirilir ve ortasına parçalara ayrılmış olan muhallebi konular ve güllâcın uçları muhallebinin üstüne kapatılır. Güllâçların üste kıvrılan tarafları tabağın altına gelecek biçimde tabağa döşenir. Güllâçlar tabağa döşendikten sonra üzerlerine tepsideki süt dökülür, yarım saat bekletilir ve arada bir kaşıkla süt alınarak güllâçların üzerine dökülür, servis yapılır.

[ML® Güllâç Dolması için tıklayın](#)

[ML® Güllâç Dolması Videosu](#)